

1.「専攻分野に関する企業、団体等(以下「企業等」という。)との連携体制を確保して、授業科目の開設その他の教育課程の編成を行っていること。」関係

(1)教育課程の編成(授業科目の開設や授業内容・方法の改善・工夫等を含む。)における企業等との連携に関する基本方針
現場で求められる人材を育成するという学校の責務を果たすには、授業科目や授業内容などの不断の改善が必要である。それには、現場で必要となる知識や技術、職業観、さらに業界の情勢などを把握することが必須であり、教育課程編成委員会を活用するほか、関連団体・企業との連携を密に行う。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け
※教育課程の編成に関する意思決定の過程を明記
教育課程編成委員会では、学校から教育課程の現状・課題を説明し、それに対する意見・情報を頂戴する重要な場であり、その意見・情報は学内での意思決定過程に反映させる。
本校の意思決定過程は次のとおりである:製菓部長の元、製菓技術科で教育課程の案(授業科目の開設や授業内容・方法の改善)を検討し、その結果を踏まえて学内会議(学園長、校長、教頭ほか関係部長)で検討し、決定する。その過程において、教育課程編成委員会からの意見・情報を反映させる。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成30年10月1日現在

名前	所属	任期	種別
古川 雅英	新潟県菓子工業組合 専務理事	令和2年4月1日～令和4年 3月31日(2年)	①
川上 啓介	株式会社シュルプリーズ 代表取締役		③
三島 茂	(公社)全日本司厨士協会新潟県本部 名誉会長		①
村松 寛喜	料亭一ノ料理長		③
渡辺 龍太	株式会社渡森 常務取締役		③
渡辺 忠雄	にいがた製菓・調理専門学校えぶろん 理事長		
渡辺 弘子	にいがた製菓・調理専門学校えぶろん 学園長		
出塚 彩	にいがた製菓・調理専門学校えぶろん 校長		
近藤 一弥	にいがた製菓・調理専門学校えぶろん 教頭		
紫竹 武	にいがた製菓・調理専門学校えぶろん 統括本部長		
堀 慶	にいがた製菓・調理専門学校えぶろん 教務		
鈴木 潤	にいがた製菓・調理専門学校えぶろん 製菓		

※委員の種別の欄には、委員の種別のうち以下の①～③のいずれに該当するか記載すること。

- ①業界全体の動向や地域の産業振興に関する知見を有する業界団体、職能団体、地方公共団体等の役職員(1企業や関係施設の役職員は該当しません。)
- ②学会や学術機関等の有識者
- ③実務に関する知識、技術、技能について知見を有する企業や関係施設の役職員

※教育課程編成委員会等の年間開催数及び開催時期

(年間の開催数及び開催時期)

年2回(7月、2月)

(開催日時(実績))

第1回 令和2年3月24日 14:30～16:00

第2回 令和3年8月2日 14:30～16:00

(5)教育課程の編成への教育課程編成委員会等の意見の活用状況

令和2年度はコロナウイルス感染拡大防止の観点より、時期をずらし令和2年3月24日に開催。2回目を令和3年8月2日に行った。委員会では、コロナ禍で時代が大きく変わるなか、オンラインの重要性(エコマースの活用、SNS等)に重点をおいた活発な意見をいただいた。ウィズコロナの中で必要となる能力については上記のように変わっていくため、今後も委員の意見を課題として検討し、令和2年度の授業内容および指導内容に反映させる。

2. 「企業等と連携して、実習、実技、実験又は演習（以下「実習・演習等」という。）の授業を行っていること。」関係		
(1) 実習・演習等における企業等との連携に関する基本方針 実習は、製菓現場において実践的な動きを体感するとともに専門的な技術について直接指導を受けることで、今後努力すべきことへの気付きや、現場で求められることなどの幅広い習得を目的とし、学生の希望分野や対応能力に応じた事業所を選定して実施する。なお、卒業生が活躍している企業や教育環境が整っている事業所を優先する。		
(2) 実習・演習等における企業等との連携内容 ※授業内容や方法、実習・演習等の実施、及び生徒の学修成果の評価における連携内容を明記 実習実施前に担当教員、本人と事業所の担当者が指導内容、評価項目等について事前打ち合わせを行う。期間中に教員が実習先を訪問し、学生の実習状況について意見交換、実習後には事業所からの評価を基に、学校での指導、成績評価を行う。		
(3) 具体的な連携の例※科目数については代表的な5科目について記載。		
科目名	科目概要	連携企業等
製菓実習	洋菓子、和菓子、パンについて材料や道具の名前・使い方などを学び、幅広く製菓についての基礎を身に付ける。	(株)大阪屋、(株)富士屋
洋菓子実技	1年次の基礎を基に、各種の洋菓子製作を行い、応用力を身に付ける。また、社会に出てから必要となる動きや知識を身に付けさせる。	(株)大阪屋、(有)三味堂、(株)レビドール
和菓子実技	1年次の基礎を基に、各種の和菓子製作を行い、応用力を身に付ける。また、社会に出てから必要となる動きや知識を身に付けさせる。	(株)里仙、(株)百花園
製パン実技	1年次の基礎を基に、各種のパン製作を行い、応用力を身に付ける。また、社会に出てから必要となる動きや知識を身に付けさせる。	(株)富士屋、ブレッドカフェハックルベリー、プーランジェリー アン、(株)ブレッドアース、(株)ピーターパン、(株)もあ、ほか
3. 「企業等と連携して、教員に対し、専攻分野における実務に関する研修を組織的に行っていること。」関係		
(1) 推薦学科の教員に対する研修・研究（以下「研修等」という。）の基本方針 教員が専門分野における技術を高め、新たな知識を得ることは学生指導には必須であり、「にいがた製菓・調理専門学校職員研修に関する方針」に基づき、業界団体が開催する講習会等に計画的に教員を参加させるほか、企業に派遣しての研修を行う。また、著名なパティシエ等を招いての教員指導も計画的に学内で開催する。 また、新型コロナウイルス感染防止のために県外への教員研修と県外から有名シェフを招いての特別授業は限定された		
(2) 研修等の実績		
① 専攻分野における実務に関する研修等 研修名「製菓技術ゼミナール」(連携企業等:全日本洋菓子工業会) 期間:平成29年4月10日(月)ほか 年間10回 対象:製菓従事者 内容:国内の著名なシェフによる製菓実演、意見交換		
② 指導力の修得・向上のための研修等 研修名「土屋シェフ特別授業」(連携企業等:(株)テオプロマ) 期間:令和3年6月4日(金) 対象:製菓技術科学生及び教員 内容:製菓実演(チョコレート)、意見交換により、高度な技術と指導法に触れ、教員の指導力の向上に努めた。 製菓(チョコレート)の高度な技術と、技術の見せ方・伝え方(指導法)を学ぶことで、教員の指導力向上に努め、その後の「製菓実習」などの授業で学生指導に生かしている。		
(3) 研修等の計画		
① 専攻分野における実務に関する研修等 研修名「製菓技術ゼミナール」(連携企業等:全日本洋菓子工業会) 期間:平成30年4月10日(火)ほか 年間10回 対象:製菓従事者 内容:国内の著名なシェフによる製菓実演、意見交換		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名「山本グランシェフ特別授業」(連携企業等:株クラブハリエ)

期間:平成30年7月6日(金) 対象:製菓技術科学生及び教員

内容:製菓(チョコレート)の実演、意見交換により、高度な技術と指導法に触れ、教員の指導力の向上に努める。

クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー(国際大会)出場者によるボンボンショコラの高度な技術とその見せ方・伝え方(指導法)を学ぶことで、教員の指導力向上に努め、その後の授業で学生指導に生かしている。

4.「学校教育法施行規則第189条において準用する同規則第67条に定める評価を行い、その結果を公表していること。また、評価を行うに当たっては、当該専修学校の関係者として企業等の役員又は職員を参画させていること。」関係

(1)学校関係者評価の基本方針

本校の教育の一層の充実を図り、本校の目的及び社会的使命を達成するため、本校における教育活動の状況について自ら点検・評価を行い、自己評価を基に学校関係者による評価を行う。その評価を継続し、PDCAサイクルを構築することで、学校運営の改善に努めるものとする。

(2)「専修学校における学校評価ガイドライン」の項目との対応

ガイドラインの評価項目	学校が設定する評価項目
(1)教育理念・目標	教育理念・目標
(2)学校運営	学校運営
(3)教育活動	教育活動
(4)学修成果	学修成果
(5)学生支援	学生支援
(6)教育環境	教育環境
(7)学生の受け入れ募集	学生の受け入れ募集
(8)財務	財務
(9)法令等の遵守	法令等の遵守
(10)社会貢献・地域貢献	社会貢献・地域貢献
(11)国際交流	

※(10)及び(11)については任意記載。

(3)学校関係者評価結果の活用状況

評価点が低い評価項目について、学校全体で確認・検討を行い、学校運営・教育活動等の改善につなげる。

具体的には、卒業生とのネットワーク強化のための「卒業生同窓会」の検討、情報公開、広報活動充実に向けた検討、財務に関する職員の理解を高めるための職員説明会の開催、などを進めている。

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成30年10月1日現在

名前	所属	任期	種別
神子島 真	株式会社神子島製作所 取締役製造部長	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)	卒業生(製菓)
古川 雅英	新潟県菓子工業組合 常務理事		業界団体(製菓)
川上 啓介	株式会社シュルプリーズ 代表取締役		業界団体(製菓)・保護者
三島 茂	(公社)全日本司厨士協会新潟県本部 名誉会長		業界団体(調理)
伊藤 佑二	御料理 京相模		卒業生(調理)
山岸 貴	中央会計税理士法人 代表社員		学校運営に関する専門家
渡辺 建太	株式会社渡森 代表取締役社長		業界団体(製菓)

※委員の種別の欄には、学校関係者評価委員として選出された理由となる属性を記載すること。

(例)企業等委員、PTA、卒業生等

(5)学校関係者評価結果の公表方法・公表時期

ホームページ・広報誌等の刊行物・その他()) 平成30年8月30日

URL: <http://www.apron.ac.jp>

5. 「企業等との連携及び協力の推進に資するため、企業等に対し、当該専修学校の教育活動その他の学校運営の状況に関する情報を提供していること。」関係

(1) 企業等の学校関係者に対する情報提供の基本方針

教育課程の編成、実習や研修の実施など、学校運営には企業等との連携が必須であり、それに資するため、情報提供を積極的に行うとともに、その充実に努める。

(2) 「専門学校における情報提供等への取組に関するガイドライン」の項目との対応

ガイドラインの項目	学校が設定する項目
(1) 学校の概要、目標及び計画	(1) 教育理念と目標、学校の概要
(2) 各学科等の教育	(2) 各学科等の教育
(3) 教職員	(3) 教職員数
(4) キャリア教育・実践的職業教育	(4) キャリア教育・実践的職業教育
(5) 様々な教育活動・教育環境	(5) 教育活動と教育環境
(6) 学生の生活支援	(6) 学生の生活支援
(7) 学生納付金・修学支援	(7) 学生の納付金
(8) 学校の財務	(8) 学校の財務
(9) 学校評価	(9) 学校評価
(10) 国際連携の状況	
(11) その他	

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 情報提供方法

(ホームページ) ・ 広報誌等の刊行物 ・ その他())

URL: <http://www.apron.ac.jp>

授業科目等の概要

(衛生専門課程製菓技術学科) 平成30年度															
分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業 時 数	単 位 数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
必 修	選 択 必 修	自 由 選 択						講 義	演 習	実 験 ・ 実 習 ・ 実 技	校 内	校 外	専 任	兼 任	
○			製菓理論	2年次の製菓衛生師試験に向けて製菓理論を学ぶ。製菓実習と連動させ、製菓理論を深められるよう指導する。	1通	150	5	○			○	○			
○			製菓実習	和菓子、洋菓子、シュガー、製パン等、幅広い分野で、基礎となる製菓技術を学ぶ。	1通	420	14				○	○	○	○	
○			衛生法規	製菓衛生師法、食品衛生法、食品安全基本法など衛生法規の概要を学び、製菓衛生師として就業するために必要な知識を身に付ける。	1通	30	1	○			○			○	
○			公衆衛生学	健康、食生活と疾病、健康づくり、食育、労働と健康、環境と健康について学び、製菓衛生師として必要な知識を身に付ける。	1通	90	3	○			○			○	
○			食品学	食品の種類、加工・保存・生産などに関する知識を修得し、製菓衛生師として食品を適切に活用できる能力を養う。	1通	60	2	○			○			○	
○			食品衛生学	食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因と発生のメカニズム、その予防法を修得し、実習等で実践できるようにする。	1通	150	5	○			○			○	
○			栄養学	栄養素の機能、栄養の消化と吸収、食事の摂取について学び、製菓衛生師として必要な栄養に関する知識を身に付ける。	1通	60	2	○			○			○	
○			社会学	簿記会計の基礎を学ぶとともに、経済・経営に関する知識を深める。希望者は日商簿記検定を受験する。	1通	60	2	○			○			○	
○			洋菓子理論	実習と連動させ、洋菓子理論を身に付ける。	2通	60	2	○			○			○	
○			製パン理論	実習と連動させ、製パン理論を身に付ける。	2通	30	1	○			○			○	
○			製菓史	実習と連動させ、日本と世界のお菓子の歴史を学ぶことで、製菓技術の習得に役立てる。	2通	60	2	○			○			○	

○		洋菓子実技	1年次の基礎を基に、各種のケーキ、チョコレート制作や、シュガー、ナッペなどに取り組み、応用力を修得する	2通	420	14			○	○		○	○
○		和菓子実技	1年次の基礎を基に、各種の和菓子の制作に取り組み、応用力を修得する	2通	150	5			○	○		○	○
○		製パン実技	1年次の基礎を基に、各種のパンの制作に取り組み、応用力を修得する	2通	150	5			○	○		○	○
○		美術	鉛筆デッサンや色面構成を学び、商品の制作や展示に生かすことができる力を身に付ける。	2通	30	1	○		△	○		○	
○		ラッピング	パティスリーラッピング3級のテキストを活用してラッピングの基礎知識、技術を習得する。	2通	30	1	○		△	○		○	
○		外国語	製菓現場で想定するコミュニケーション場面に必要な英語及びフランス語（基礎）を学ぶ。	2通	60	2	○		○	○		○	
○		進路指導	求人状況や就職活動の流れなどを説明し、職業意識の向上を図るとともに、就職決定に向けた履歴書の作成や面接技法の指導を行う。	2通	30	1	○		○	○		○	
合計			18 科目	2040 単位時間 (68 単位)									

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
各学期末に行う試験、学習の成果、履修状況等を総合的に勘案し、所定の課程を修了したと認められること。	1 学年の学期区分	2 期	
	1 学期の授業期間	23 週	

(留意事項)

- 1 一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。
- 2 企業等との連携については、実施要項の3(3)の要件に該当する授業科目について○を付すこと。